

Eventos Técnicos & Científicos

ISSN XXXX-XXXX
Agosto, 2023


1

Resumos



XII Jornada Científica da Embrapa Agrossilvipastoril

30 de agosto de 2023 - Auditório da Embrapa Agrossilvipastoril



30 de Agosto de 2023

Sinop, MT

The logo for Embrapa, featuring the word "Embrapa" in a blue, sans-serif font with a green leaf-like shape integrated into the letter 'a'.

ISSN XXXX-XXXX

Agosto, 2023

***Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Agrossilvipastoril
Ministério da Agricultura e Pecuária***

Eventos Técnicos & Científicos 1

**Resumos do
XII Jornada Científica da Embrapa Agrossilvipastoril**

***Embrapa
Brasília, DF
2023***

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Agrossilvipastoril

Rodovia dos Pioneiros, MT 222, km 2,5
Caixa Postal: 343
78550-970 Sinop, MT
Fone: (66) 3211-4220
Fax: (66) 3211-4221
www.embrapa.br/
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Unidade responsável pelo conteúdo e pela edição

Embrapa Agrossilvipastoril

Comitê de publicações

Presidente

Flávio Jesus Wruck

Secretário-executivo

Dulândula Silva Miguel Wruck

Membros

Aisten Baldan, Alexandre Ferreira do Nascimento, Daniel Rabelo Ituassú, Eulalia Soler Sobreira Hoogerheide, Fernanda Satie Ikeda, Jorge Lulu, Rodrigo Chelegão, Vanessa Quitete Ribeiro da Silva

Normalização bibliográfica

Aisten Baldan (CRB 1/2757)

1ª edição

Publicação digitalizada (2023)

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP).

Embrapa Agrossilvipastoril.

Jornada Científica da Embrapa Agrossilvipastoril (12. : 2023 : Sinop, MT)

Resumos ... / XII Jornada Científica da Embrapa Agrossilvipastoril / Aisten Baldan ... (et. al.), editores técnicos – Sinop, MT: Embrapa Agrossilvipastoril, 2023.

PDF (58 p.) : il. color ; 21 cm x 29 cm. – (Eventos Técnicos & Científicos / Embrapa Agrossilvipastoril, ISSN XXX-XXX ; 1).

1. Congresso. 2. Agronomia. 3. Ciências ambientais. 4. Zootecnia. I. Baldan, Aisten. II. Silva, Ana Paula Moura da. III. Silva, Bruno Rafael da. IV. Guedes, Danielle Viveiros. V. Ramos Júnior, Edison Ulisses. VI. Pinto, Joyce Mendes Andrade. VII. Pitta, Rafael Major. VIII. Spera, Silvio Tulio. IX. Embrapa Agrossilvipastoril. X. Título. XI. Série.

CDD 607

Aisten Baldan (CRB 1/2757)

© Embrapa 2023



Efeito da Temperatura de Secagem Sobre a Qualidade de Grãos de Milho

Bruno de Oliveira Lacerda¹, Fernando Mendes Botelho², Sílvia de Carvalho Campos Botelho³, João Pedro de Almeida Silva⁴

¹ Engenheiro Mecânico, mestrando em Agronomia, UFMT/Campus Sinop, Sinop (MT), eng.mec.bruno2015@gmail.com

² Engenheiro Agrícola e Ambiental, doutor em Engenharia Agrícola, Professor da UFMT/Campus Sinop, Sinop, MT, fernando.botelho@ufmt.br

³ Engenheira Agrônoma, doutora em Engenharia Agrícola e Ambiental, Pesquisadora da Embrapa Agrossilvipastoril, Sinop, MT, silvia.campos@embrapa.br

⁴ Graduando em Engenharia Agrícola e Ambiental, UFMT/Sinop, Sinop (MT), jpjoaopedro.10@hotmail.com

A secagem é a principal etapa do pré-processamento quando se visa o armazenamento de grandes volumes de grãos. Este processo visa a redução da atividade de água, por meio da redução da umidade, até níveis que reduzam consideravelmente a atividade metabólica dos grãos e iniba o desenvolvimento microbiano, condicionando assim este produto a uma armazenagem segura. A velocidade de secagem é muito influenciada pela temperatura de secagem e esta, por sua vez, influencia diretamente a qualidade final dos grãos. Assim, buscou-se com este trabalho avaliar o efeito que diferentes níveis de temperatura do ar de secagem exercem sobre a qualidade final de grãos de milho. Foram utilizados grãos de milho da cultivar 9606 KWS. A qualidade foi avaliada por meio de propriedades físicas (massa específica unitária e diferença total de cor) e fisiológica (condutividade elétrica da solução com exudatos de grãos de milho) de amostras de grãos secadas de 0,25 à 0,13 (decimal base seca) de umidade, nas temperaturas de 26 (ambiente), 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110 e 120 °C. Houve uma perda notável da qualidade final dos grãos com o aumento da temperatura do ar de secagem. A elevação da temperatura de secagem causou: a) redução da massa específica unitária, evidenciando perda de massa seca; b) aumento da condutividade elétrica da solução com exudatos dos grãos, evidenciando alterações na estrutura celular dos grãos e, c) aumento da diferença total de cor, resultado da perda da cor característica das amostras.

Palavras-Chave: *Zea mays*, secagem artificial, condutividade elétrica, conservação, pós-colheita.